

# 今日の給食

令和6年 12月 2日 (月)



## <こんだて名>

- ごはん
- 魚のみそだれ焼き
- 切り干し大根と昆布のおかかあえ
- のっぺい汁
- 牛乳

## <一口メモ>

魚のみそだれ焼きは、サバに下味をつけて焼き、みそや酒、みりん、砂糖などでタレを作り、サバにかけて焼きました。脂ののったサバに、甘いみそだれがかかると、ごはんがすすむおいしさです。12月に入り、段々と寒くなってきました。感染症の流行も心配です。こまめな手洗いはもちろんのこと、栄養と休養をしっかりとって、感染防止を心掛けて欲しいです。

## 今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
さといも	埼玉県	さば	ノルウェー
にんじん	千葉県	鶏肉	岩手県
ごぼう	青森県	昆布	北海道
だいこん	千葉県	かつお節	鹿児島県
長ねぎ	岩手県		
きやべつ	千葉県		
もやし	栃木県		